

BAROLO DOCG



Colore: rosso granato intenso, riflessi aranciati

Profumo: intenso profumo di frutta matura, piccoli frutti a bacca nera e sottobosco, more e prugne

Sapore: grandissimo Barolo, molto elegante e complesso, tannini morbidi, con un fresco finale lungo e avvolgente

Vitigno: 100% Nebbiolo

Zona di produzione: I Vigneti sono locati a Verduno, terre altamente vocate alla prodizione di uve Nebbiolo da Barolo. L'Esposizione Sud-Ovest ha una altitudine di circa 300 Metri sul livello del mare, il terreno è particolarmente calcareo-argilloso a marna bianca.

Sistema di allevamento: Guyot, 4500 piante per Ettaro

Resa per ettaro: 50/60 quintali per ettaro, severi diradamenti in vigna

Epoca della vendemmia: Intorno alla metà di ottobre, comunque influenzata dalle condizioni climatiche dell'annata, raccolta interamente a mano

Fermentazione: In botti di acciaio a temperatura controllata a circa 26°/28° per 10/12 giorni, numerosi rimontaggi e sfeccature svolta la fermentazione malolattica, il vino viene messo in fusti di legno per l'affinamento.

Affinamento: Il vino viene affinato per 18 mesi in grandi fusti di Rovere ed una volta imbottigliato riposa per almeno 6/8 mesi in posizione orizzontale prima di essere posto alla vendita.

Durata del vino: Questo vino ha un grande potenziale di invecchiamento, si affina lentamente e costantemente in bottiglia sviluppando profumi e gusti terziari di notevole complessità.

Temperatura di Servizio: 16°/18 °C

Abbinamenti gastronomici: Questo Vino ha il suo naturale abbinamento con i grandi piatti della cucina Piemontese,

brasati di manzo, cinghiale e cacciagione.